

# **BISCIOLA**

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

### **Art. 1 Denominazione**

La denominazione “Bisciola” è attribuita esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2 Zona di produzione**

La zona di produzione e confezionamento della “Bisciola” è rappresentata esclusivamente dall’intero territorio amministrativo della provincia di Sondrio.

### **Art. 3 Caratteristiche del prodotto**

La “Bisciola” è un dolce artigianale tradizionale della provincia di Sondrio che si caratterizza per la ricchezza di frutta secca e per i seguenti elementi:

#### **CARATTERISTICHE FISICHE:**

*Forma:* a filone (detta anche a navetta) o a cupola schiacciata

*Peso:* variabile da 100 g a 3 kg

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

*Aspetto esterno:* superficie non uniforme, lucida per l’eventuale spennellatura con tuorlo d’uovo e con evidenze di frutta secca

*Colore esterno:* variabile dal nocciola al marrone

*Colore interno:* nocciola chiaro

*Impasto:* di media consistenza con alveoli e con evidenze di frutta secca

*Profumo:* delicato, fragrante, tipico dei dolci da forno.

## Art. 3/bis Materia prima e ingredienti

Gli ingredienti per la produzione della “Bisciola” sono riportati nella seguente tabella con le rispettive dosi:

### Ingredienti obbligatori ogni kg di farina di frumento di grano tenero utilizzata

<b>Ingredienti</b>	<b>Dosi min.</b>	<b>Dosi max.</b>
<i>Uvetta</i>	450 g	600 g
<i>Fichi secchi</i>	450 g	600 g
<i>Noci</i>	320 g	550 g
<i>Acqua</i>	240 ml	350 ml
<i>Burro di latte vaccino</i>	200 g	400 g
<i>Zucchero semolato</i>	150 g	300 g
<i>Tuorlo d'uovo o uova intere</i>	100 g	300 g
<i>Lievito madre</i>	100 g	300 g
<i>Miele</i>	30 g	60 g
<i>Sale</i>	5 g	15 g

### Ingredienti sostitutivi e/o facoltativi

La farina di frumento può essere sostituita da farina di segale per non più del 30%.

L'acqua può essere sostituita totalmente o parzialmente dal latte.

Il lievito madre può essere sostituito dal lievito chimico (nella dose da 10 a 30 g) o dal lievito di birra (nella dose da 20 a 40 g).

All'impasto può essere aggiunta scorza di arancia candita o altra frutta candita (nella misura max. di 50 g).

E' consentito l'utilizzo di aromi naturali, emulsionanti e conservanti nei limiti di legge.

## Art. 4 Processo produttivo

Nel processo di produzione della “Bisciola” rimane fondamentale l'intervento diretto dell'uomo. E' tuttavia consentito l'utilizzo di apparecchiature meccaniche quali impastatrici e spezzatrici/porzionatrici.

Sono altresì ammesse singole fasi meccanizzate o automatizzate, nonché innovazioni tecnologiche, purché il processo produttivo non sia interamente di serie. La formatura del prodotto, come pure l'eventuale lucidatura, e il taglio del prodotto crudo, devono comunque essere effettuate manualmente.

Le fasi del processo produttivo essenziali per assicurare le caratteristiche qualitative del prodotto sono le seguenti:

Anzitutto gli ingredienti vengono controllati e selezionati, avendo cura di eliminare l'eventuale presenza di impurità nella frutta secca. Si procede quindi alla loro pesatura e dosaggio. L'operazione successiva prevede l'impasto della farina con l'acqua (o il latte) e parte delle uova con il lievito naturale. Si lascia a riposo l'impasto ottenuto per la lievitazione per 10-12 ore (questi tempi possono essere ridotti o azzerati con l'utilizzo del lievito di birra o lievito chimico). A questo punto si procede a una nuova impastatura, immettendo in successione il resto delle uova, il burro, il miele, il sale, lo zucchero e la frutta secca.

Segue la fase della spezzatura, formatura manuale del prodotto ed eventuale lucidatura.

La successiva cottura in forno avviene partendo da una temperatura di circa 210° fino a 160° in tempi variabili a seconda del peso del prodotto. Il raffreddamento viene effettuato a temperatura ambiente.

## **Art. 5 Commercializzazione e etichettatura**

La "Bisciola" viene immessa al consumo avvolta in una confezione o in un incarto reso disponibile al momento della vendita. In entrambi i casi devono essere presenti e chiaramente visibili sulla confezione o incarto:

- la denominazione "Bisciola";
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura romboidale a quattro vertici contrapposti con uno sfondo a margini sinuosi irregolari di colore giallo delicato (pantone 128 CP) al centro, che diviene man mano più intenso spostandosi verso l'esterno (pantone 144 CP); il lettering della scritta *Bisciola*, che si sviluppa orizzontalmente nella parte centrale della figura, è espresso in

carattere “amazone” e in colore nero (pantone 497 CP); dello stesso colore e numero di pantone sono anche i due spunti verticali sopra la lettera *c* e la seconda *i*; il bordo della figura, separato dallo sfondo da un intervallo bianco, segue l’identico andamento sinuoso irregolare dei margini dello sfondo ed è espresso in colore rosso (pantone 1525 CP)



Il logo, le cui dimensioni di riferimento sono altezza 6,4 cm e larghezza 7,2 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. La dimensione minima del logo è 2,5 cm calcolato sul lato maggiore.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista.

E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell’indicazione del nome delle aziende da cui gli ingredienti derivano, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione “Bisciola” è in traducibile.

## **Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7.

## **Art. 7 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 e autorizzato dalla CCIAA di Sondrio.